

ryba w papilotach

DARIA14



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sok z cytryny

sól

pieprz

masło

ryba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oprawiona rybe pokroic na dzwonka ,pokropic sokiem z cytryny, posypac sola, pieprzem i ewentualnie przyprawa ziolowa.Kazdy kawaleczek ryby, z dodatkiem odrobiny masla,zawinac w folie aluminiowa albo w pargamin,ulozyc w brytwannie i wstawic do goracego piekarnika.Piec w zaleznosci od wielkosci kawalkow-20 - 30 minut.Goraca rybe podaje sie z ziemniakami i kapusta.